32e Année. — Tome LXIII N° 1626 Paris, 27 Août 1925

REVUE DE VITICULTURE

LA CRISE VITICOLE

Les mesures prises par le Gouvernement

Voici le texte *in extenso* de la lettre adressée par M. Painlevé, président du Conseil, à M. Maurice Sarraut, président du Groupe Viticole du Sénat, et dans laquelle M. Painlevé précise les mesures prises par le Gouvernement pour enrayer la crise viticole :

Au cours de l'entrevue du 2 juillet dernier, vous avez bien voulu développer les termes d'une note que vous m'avez remise et dans laquelle vous indiquez, au nom de tous vos collègues, les mesures dont la réalisation immédiate vous paraissait nécessaire pour apporter une atténuation à la crise grave que traverse actuellement la Viticulture française. Vous avez renouvelé, le 5 août, vos instantes démarches, pour la même question, dans une nouvelle entrevue où vous avez encore, sur certains points, précisé les desiderata de la Viticulture en me faisant à nouveau connaître tout le prix que vous attacheriez à recevoir sur divers sujets une réponse écrite du Gouvernement. Je puis vous assurer que, depuis le début de cette crise, le Gouvernement n'a cessé de donner toute sa vigilante attention aux revendications des viticulteurs. Il a tenu à convoquer à deux reprises différentes la Commission interministérielle de la Viticulture et à prendre ses avis éclairés et particulièrement documentés. Suivant le désir que vous m'exprimez, je tiens à vous transmettre, dès à présent, les réponses que le Gouvernement est en mesure de vous donner sur les points que vous avez indiqués.

A. — 1. En ce qui concerne le transport par fer à l'intérieur du pays, M. le Ministre des Travaux Publics a décidé, malgré l'avis défavorable renouvelé au cours de deux séances du Conseil supérieur des chemins de fer et en vertu du pouvoir qu'il tient de l'article 9 des conventions, d'appliquer pour la période du 1er août au 15 octobre, un tarif saisonnier de transport des vins comportant une réduction de 25 %.

2. Tenant compte du désir que vous avez exprimé, le Gouvernement examine la possibilité d'une prolongation d'application de ce tarif qu'il a dû prévoir pour une durée limitée, en raison des répercussions financières qu'il entraîne.

3. Par contre, je puis vous donner l'assurance que le Gouvernement espère maintenir d'une façon définitive l'abaissement de 35 % accordé jusqu'au 31 décembre 1925 sur les tarifs de transports applicables à l'exportation des vins.

4. Le Ministre des Travaux Publics se préoccupe d'ores et déjà de la revision du tarif P. V. 6, 106 et réclame dès maintenant des réseaux l'organisation de trains complets partant de la production et bénéficiant d'une diminution sensible sur les tarifs actuels, organisation qui serait établie, il l'espère, assez à temps pour faire suite à l'application du tarif saisonnier. De même, il se préoccupe de la question dont vous l'avez entretenu et qui est relative à l'application du tarif saisonnier aux expéditions faites par le commerce de détail des vins.

B. — Conformément aux désirs pressants que la Commission interministérielle de la Viticulture et les groupes viticoles du Parlement ont exprimé au Gouvernement et que vous avez rappelés, le prix de cession par l'Etat de l'alcool destiné au mutage et à la fabrication des mistelles des vins de liqueur et des vermouths relevé une première fois à 600 francs, par arrêté du 16 mai 1925, vient d'être porté à 700 francs par arrêté du 7 juillet 1925. Ces deux mesures ont eu pour effet, la première, d'enrayer la baisse du prix du vin, et la seconde, portant à 700 francs le prix de l'alcool, de permettre un relèvement des cours.

C. — L'établissement du régime définitif de l'alcool fait actuellement l'objet d'étude approfondie de la part du Ministre des Finances. Celui-ci ne peut qu'être impressionné par la force des arguments que vous avez produits en faveur de la constitution d'un service national autonome, doté de la personnalité civile qui, soumis au contrôle indispensable du Gouvernement et du Parlement, et relevant directement du Ministère des Finances, soit largement pourvu de toutes les facilités et de tous les moyens nécessaires pour assurer, tant dans l'intérêt de la culture betteravière du Nord que de la viticulture, la continuation de la politique des deux alcools, l'alcool naturel assurant complètement l'alimentation de la bouche, l'alcool industriel trouvant son emploi dans les usages industriels et notamment dans le carburant.

Politique consacrée par les votes du Parlement ; c'est dans cet esprit que le Ministre des Finances s'efforce de mettre en harmonie ses propositions avec le texte élaboré sur votre rapport par la Commission compétente du Sénat, de telle sorte que ce texte, revu par la Commission des Finances, dont le rapporteur est M. Roustan et soutenu par le Gouvernement, puisse être soumis, dès la rentrée, aux délibérations des assemblées.

Le Ministre des Finances examinerait aussi volontiers dans quelle mesure il lui serait possible de tenir compte des suggestions qui pourraient lui être soumises et qui tendraient à proposer un certain aménagement du droit de circulation sur les vins. Il ne pourrait cependant souscrire à aucune proposition de nature à diminuer les recettes du Trésor.

D. — En ce qui concerne le régime douanier, le Gouvernement se rallie en principe au texte établi par la Chambre des députés et pendant devant le Sénat en vue de la production viticole française. Il estime toutefois qu'avant de demander à la Haute Assemblée l'adoption définitive du projet, il est nécessaire de négocier avec certaines puissances étrangères, toute décision brusquée pouvant, en l'occurrence, être interprétée par des puissances amies comme un acte hostile et nous exposer à des représailles. Au surplus, le Gouvernement a déjà

invité le Ministre du Commerce, en accord avec son collègue des Affaires Etrangères, à ouvrir immédiatement des négociations et à y associer des représentants qualifiés des intérêts viticoles. Vous pouvez être assuré que ces négociations vont être suivies sans désemparer. Dès maintenant, je suis en mesure de vous indiquer que les Ministres des Affaires Etrangères et du Commerce ont l'intention d'associer à ces négociations M. Barthe, député, et M. Mario Roustan, sénateur.

D'autre part, le Ministre des Affaires Etrangères et celui du Commerce viennent d'inviter nos représentants diplomatiques et commerciaux à l'étranger à s'inquiéter de la façon la plus pressante et la plus vive de favoriser de leur mieux l'exportation de nos vins et le Gouvernement continue à veiller, comme il l'a fait tout récemment encore dans l'accord franco-belge, à la sauvegarde des intérêts de la viticulture française sur tous les marchés étrangers.

Par ailleurs, les différents services ont reçu des instructions pour hâter l'étude de nombreuses mesures proposées en vue de faciliter l'écoulement normal de notre récolte de vin, notamment en ce qui concerne la double tarification douanière, le contingentement de la circulation à l'intérieur, le contingentement possible des vins en provenance des pays de protectorat, l'orientation à donner à la culture de la vigne. M. le Ministre de l'Agriculture a sollicité sur ces questions l'avis des Associations viticoles et des Offices agricoles départementaux. Il a prescrit une enquête sur l'importation et la répartition des exploitations viticoles, il a demandé à l'Alliance internationale de l'Hôtellerie de comprendre dans la plupart des cas le prix du vin dans celui des repas ; il a signalé aux Offices agricoles les inconvénients de subventions destinées à de nouvelles plantations de vignes. Le Ministre des Travaux Publics vient d'inviter les réseaux à veiller à ce que le vin ordinaire ne soit vendu dans les buffets qu'à des prix raisonnables.

J'ajoute que les modifications proposées au décret du 19 août 1921 ont été insérées dans un projet de décret soumis d'urgence à l'extension de l'affichage du degré des vins. Aux termes d'un nouveau décret, actuellement soumis à la signature des ministres intéressés, cette indication du degré déjà apposée dans les magasins des détaillants, devient obligatoire dans les caves des négociants en détail et dans les magasins des négociants en gros. Des dispositions concernant les vins anormaux ont été disjointes par le Conseil d'Etat, mais un nouveau texte est à l'étude pour être repris sous forme de projet de loi à soumettre au Parlement dès sa rentrée. Le Gouvernement en prend l'engagement formel.

Sur l'intervention du Ministre de l'Agriculture, des instructions ont été envoyées par la chancellerie aux procureurs généraux pour leur demander à nouveau d'assurer avec rigueur la répression des fraudes, particulièrement sur les vins.

En ce qui concerne la fabrication et la circulation des piquettes, le Ministre des Finances tiendra la main à ce qu'il n'y ait pas d'abus et, d'autre part, une proposition de loi vient d'être déposée en vue de renforcer les textes en vigueur, proposition que le Ministre de l'Agriculture s'efforcera de faire aboutir. Au surplus, les intéressés reconnaissent eux-mêmes que la situation ac-

tuelle ne peut être améliorée que par un ensemble de mesures tendant à faciliter la vente des vins.

Ces mesures, le Gouvernement est décidé à en poursuivre l'application, en vue de remédier à la crise présente et d'en éviter le retour.

Il sait l'importance extrême pour l'économie nationale tout entière de l'industrie viticole dont vivent près de 5 millions de cultivateurs, commerçants, etc. Il ne saurait donc demeurer indifférent à une situation aussi sérieuse et aussi grave que celle que lui ont signalée avec leur autorité les groupes viticoles de la Chambre, la Commission interministérielle de la Viticulture et les Associations viticoles dont l'opinion unanime n'a pas manqué de la frapper et auprès desquels il a trouvé des indications précieuses et un appui dont il lui plaît de les remercier.

C'est vous dire qu'il entend, dans toute la mesure possible, travailler à la tâche utile que poursuivent les groupes viticoles des assemblées que M. Barthe et vous-même présidez, tâche qui mérite toute son attention et tout son concours, puisqu'elle a pour but, en évitant aux populations viticoles des souffrances douloureuses et imméritées, d'assurer en même temps la prospérité d'une culture qui est essentielle au bien-être du pays.

Inspiré par ces sentiments, il fait appel une fois de plus à la collaboration des viticulteurs et de leurs représentants et les assure de sa sympathie profonde et de son désir de les aider par des actes en ces moments d'épreuves qu'il s'efforcera, dans toute la mesure des moyens dont il dispose, d'abréger et d'éviter pour l'avenir.

PAUL PAINLEVÉ.

LA CRISE DE LA COOPERATION VITICOLE EN ITALIE ET SES ENSEIGNEMENTS

II

ENSEIGNEMENTS DE LA CRISE ITALIENNE POUR LES COOPÉRATIVES VINICOLES DU MIDI DE LA FRANCE (1)

Au moment où paraissent ces lignes, la crise viticole de surproduction qui avait suscité, de 1902 à 1908, le mouvement coopératif vinicole italien, revient pour la seconde fois menacer la viticulture européenne. Il a déjà produit ce résultat en Italie de ramener l'attention sur les Caves coopératives. Mais, en France, les déconvenues de nos voisins risquent-elles de gagner maintenant

(1) NOTE. — Au moment où paraissent ces lignes nous apprenons qu'un Congrès des Caves Coopératives Italiennes (Cantine Sociale) auquel assistait le Secrétaire d'Etat à l'Agriculture. M. F. F. Peglion, vient d'avoir lieu les 5-6 mai à **Modène,** au siège de leur Fédération. On y a surtout réclamé pour celles qui ne travaillent que les raisins de leurs sociétaires l'exemption de la taxe sur la richesse mobilière et l'abolition de la taxe de consommation sur les vins. M. le Député Marescalchi y a préconisé l'industrialisation du vin pour l'exportation.

La journée du 6 mai a été consacrée par les Congressistes à une visite des principales Coopératives de la région de Modène, actuellement les plus importantes d'Italie.

chez nous ? En tout cas, quels enseignements peuvent en sortir pour nos Coopératives vinicoles, en face de la crise de surproduction que l'Italie éprouvait déjà en 1924, lors de notre voyage d'études ? C'est déjà une remarque utile que de constater cette première différence avec nos voisins, que la plupart de nos Coopératives n'ont pas été créées, comme les leurs, en temps de crise, mais en temps de prospérité, en majorité depuis 1920. L'œuvre n'a pas le même caractère d'improvisation en face d'un péril pressant. Mieux édifiée sur expériences suffisantes, elle pourra sans doute s'adapter plus facilement aux difficultés nouvelles qui peuvent résulter d'une crise, d'ailleurs assez étendue pour être à temps prévisible.

Les Caves Coopératives en face de la crise. — Le fait que nos Coopératives doivent surtout leur institution à celle du Crédit agricole mutuel, subventionné par l'Etat, engage ce dernier dans une solidarité d'intérêts dont il ne saurait se dissimuler les obligations éventuelles. Il convient, à ce sujet, de ne pas méconnaître la portée d'un précédent déjà instructif, celui de la crise de 1904-1908 pour les Coopératives allemandes de l'Ahrthal, celles dont dérive, comme nous l'avons exposé ici même dès 1900 (1), tout le mouvement coopératif viticole européen. Bien construites, pourvues de celliers perfectionnés et de vastes caves de réserve, appuyées par le Crédit populaire allemand, elles n'en ont pas moins traversé une crise des plus graves qui a précisément nécessité l'intervention de l'Etat prussien, bien que celui-ci n'eût participé en rien à leur instauration. N'arrivant plus à écouler les vins rouges qui étaient leur préparation exclusive, boycottées par le commerce auquel leurs débits et magasins de vente faisaient concurrence, hors d'état de lutter contre l'invasion des vins rouges italiens, elles avaient alors plusieurs années de vins dans leurs caves. Après avoir engagé toutes leurs réserves, elles ne purent continuer à fournir à leurs adhérents les avances nécessaires à la continuation de leurs cultures. Le Gouvernement prussien intervint en créant une sorte d'organisme central de liquidation à Ahrweiler pourvu par lui d'un capital de 600.000 marks et dont l'objet fut d'assurer l'écoulement, dans les meilleures conditions possibles, des stocks accumulés. Malgré les pertes qui s'ensuivirent, on supprima tous les débits et maisons de vente au détail pour tâcher d'arriver par une entente avec le commerce à assurer un écoulement normal des produits. La disparition naturelle de la crise, après 1908, favorisa évidemment cette solution.

Notons que si, en Italie, les Coopératives du Piémont et de la Lombardie n'ont, pour la plupart, de même pas réussi, c'est qu'elles aussi avaient dû se constituer en quelque sorte contre le commerce existant. Elles ressemblaient en effet beaucoup plus aux Coopératives allemandes qu'à nos grandes Coopératives du Midi de la France. Le Piémont et la Lombardie, malgré la communauté de latitude, ne ressemblent en effet ni physiquement, ni économiquement à notre Provence et à notre Bas-Languedoc. Pays beaucoup plus arrosés et beaucoup plus verdoyants, ils nous rappellent au contraire les paysages simi-

(1) La Coopération en Viticulture, les *Winzervereine*, t. XIII de la Revue.

laires de notre Sud-Ouest, ceux du Toulousain et de l'Albigeois en particulier, où nous avons vécu plusieurs années.

Leur viticulture mixte et leur production plus variée de vins rouges et blancs, parmi lesquels les types doux et demi-doux jouent un rôle important, rappellent également beaucoup plus les productions du Gaillacois en particulier.

Or, si dans cette dernière région existe depuis 1903 une Coopérative des plus prospères, que nous avons étudiée ici-même, celle de Gaillac, il faut bien constater que le mouvement coopératif n'y a guère pris, en dehors d'elle, d'extension sérieuse. Dans ces conditions, le succès de cette Coopérative paraît dû surtout à la continuité d'efforts et au talent de son directeur-fondateur, M. Bertrand, dont le dévouement et la compétence ont assuré la prospérité de l'institution ; mais rien ne prouve qu'il n'y ait pas là des circonstances exceptionnelles.

Les Caves Coopératives septentrionales. — En réalité, il faut distinguer entre nos Coopératives vinicoles de France et plus encore parmi celles de l'Etranger, deux types de constitution assez différents et de fonctionnement non similaire. D'abord celui que nous pourrons appeler de *type septentrional*, puisqu'il comprend à peu près toutes les Coopératives allemandes, celles de la Suisse, du Tyrol et, chez nous, celles des deux seuls groupes de quelque importance en dehors du Midi, ceux du Jura et surtout de la Côte-d'Or (15 Caves, 12 dans la Côte de Nuits et 3 dans celle de Beaune), formant la Fédération des Caves Coopératives de Vins Fins de la Côte-d'Or (siège à Brochon, entre Gevrey-Chambertin et Dijon). Les quelques Coopératives isolées qui existent au nord du Massif Central et même les trop rares du Sud-Ouest, comme celles de Gaillac et de Longages, se rattachent également à ce type. Ce sont toutes des Coopératives produisant des vins de types variés où la production de vins fins de haute valeur ou de grands ordinaires à prix spéciaux est étendue et devient souvent la valeur dominante dans les produits de la Coopérative. Ces vins fins ne s'écoulent pas nécessairement dans la première année ; il faut généralement les élever en futailles d'assez petites dimensions jusqu'au moment favorable à leur vente ou à leur emploi pour d'autres préparations également assez chères, comme celle des vins mousseux par exemple. Il en résulte pour ces sociétés la nécessité d'avoir des caves de réserve qui permettent d'emmagasiner des récoltes provenant de deux ou trois années. La vente de leur vins fins semble y constituer comme une sorte de régulation des variations brusques du cours des ordinaires et cela donne à leur économie financière une stabilité plus grande. Mais, par contre, ces Coopératives sont généralement obligées de s'occuper de la vente au détail, au moins pour leurs vins fins, ou même de leur transformation partielle en mousseux, comme c'est le

(1) Ce sont de petites Sociétés de 40 à 50 membres en moyenne et qui n'ont généralement pas recouru aux avances du Crédit Agricole s'étant constituées modestement en utilisant d'anciens locaux de gros propriétaires disparus et avec les seules avances fournies par leurs adhérents, généralement 3 parts de 25 fr. par Ha de vignes, plus un prélèvement de 1 ou 2 % des prix de vente pour institution de réserves de développement. Au total elles peuvent centraliser en année moyenne 3.000 pièces.

cas à Gaillac, et leur entreprise est alors trop analogue à celles du commerce des vins pour qu'il n'y ait pas concurrence entre elles et le commerce local. Elles ont donc dû se tailler une place à côté de celui-ci, se créer des débouchés, grouper une clientèle et c'est sans doute aux difficultés de cet effort particulier et au temps qu'il exige qu'est due la lenteur de leur extension en France.

Caves de type méridional. — Au contraire, nos Coopératives du Languedoc et celles de la Provence représentent ce que l'on peut appeler le *type méridional*. Ce sont de vastes établissements de vinification en commun qui ont réussi d'emblée parce qu'elles offraient aux propriétaires de très grands avantages immédiats : possibilité de mieux faire leurs vins que dans les petites installations individuelles, suivant un type uniforme à peu près constant à un prix de revient plus faible, avec la possibilité d'utiliser tous les sous-produits et sans avoir à se préoccuper ni de soigner les vins ni de les vendre.

La partie commerciale de l'entreprise apparaît ici comme subordonnée à la partie industrielle. Elle se réduit en effet le plus souvent à assurer l'écoulement des vins dans le cours de l'année sans avoir à subir, par exemple, la dépression des cours qui résulte toujours, au moment des récoltes, de l'existence de « non logés » ou de l'inaptitude de beaucoup de petits propriétaires à préparer eux-mêmes des vins convenables avec un matériel désuet ou mal entretenu. Ces Coopératives sont donc surtout de grands celliers de vinification pourvus de tous les perfectionnements modernes et doublés de vastes cuves de réserve en ciment destinées, les unes à la vinification, les autres à la conservation du vin, mais seulement jusqu'à la récolte suivante. Comme elles offraient au commerce des facilités d'approvisionnement en lui assurant la possibilité de trouver dans chaque localité un même type de vin bien préparé et de n'en prendre livraison qu'au fur et à mesure de ses besoins, les Coopératives étant convenablement pourvues du nécessaire pour garder leurs vins une dizaine de mois, l'entente a été facile. Aussi toutes avaient jusqu'ici à peu près réussi à écouler normalement leurs vins avant le mois d'août, moment où il était nécessaire de vider les cuves pour emmagasiner la récolte nouvelle.

Mais cette nécessité spéciale d'écouler toute leur production avant la nouvelle vendange ne risque-t-elle pas de se retourner contre elles en cas d'encombrement pléthorique avec la surproduction normale dont la France paraît menacée ? Il est en effet trop certain que sa consommation de vins ordinaires est beaucoup moins extensible que leur production. Comme l'écrivait, il y a quelque vingt ans le grand économiste Charles Gide, en termes prophétiques : « *la stagnation de la population française pèse sur notre viticulture comme la pierre du sépulcre* ». Il en résulte donc que rien de particulier ne peut protéger nos Coopératives méridionales contre l'excès de production et spécialement contre ce danger qu'à la veille d'une nouvelle récolte abondante elles n'aient pu écouler suffisamment la récolte de l'année précédente.

Il en résulterait alors pour elles la nécessité d'emmagasiner de nouvelles récoltes en ayant des cuves déjà pleines et de fournir des avances nouvelles à leurs adhérents avant d'avoir pu récupérer celles de l'année précédente, comme

il advint avant 1908 aux Coopératives septentrionales de l'Ahrthal, précisément en face de la concurrence des vins méridionaux, alors à vil prix, de l'Italie. Ce serait d'autant plus grave que la production des vins ordinaires du Midi ne comporte pas pour ceux-ci une conservation très longue ni des soins trop coûteux. Les Coopératives méridionales peuvent se trouver acculées à la nécessité de vider leurs caves à tout prix. Elles pourraient encore moins songer à payer les produits de la vendange nouvelle à un cours supérieur à celui du marché. Dans ces conditions, aucune possibilité pour elles de servir de tampon de protection contre la crise.

La seule facilité qu'elles pourraient alors offrir est celle d'assurer une distillation meilleure et plus facile des excédents, encore la plupart n'ont-elles pas de caves spéciales pour la conservation des alcools ni le matériel nécessaire. Il est vrai que ce rôle spécial est déjà rempli, plus particulièrement dans l'Hérault, par des Coopératives spéciales de distillation.

A notre jugement, qui ne saurait être suspect étant donné que nous ne pouvons avoir pour ces institutions que des sentiments quasi paternels, voilà le danger fondamental qui nous paraît résulter de l'organisation actuelle de nos Caves coopératives méridionales.

Dangers de l'uniformation des produits. — Il n'est lui-même que la conséquence fatale d'un mouvement que nous croyons regrettable et que la guerre a malheureusement accéléré. C'est celui de l'uniformisation de la production méridionale sur le type courant des vins les plus abondants et les plus communs : ceux de l'Aramon du Bas-Languedoc, en ne tenant peut-être pas un compte suffisant de la diversité de production des localités et sous-régions de ce que nous appelons le *Midi sec*, pour le distinguer de l'autre, le *Midi mieux arrosé* du Toulousain et de la Gascogne.

Si l'on compare en effet les productions de la plaine du Bas-Languedoc avec celles des autres régions de ce Midi, la Provence et le Roussillon, on s'aperçoit aisément qu'elles ne sont pas sur le même plan ni pour la grosse production, ni pour le prix de revient des produits. En effet, les moyennes de production à l'hectare, même dans la forte récolte de 1924, apparaissent très différentes entre les deux groupes :

1° L'Hérault, le Gard, l'Aude : 76 hect. à l'hectare ;

2° Le Var, les Bouches-du-Rhône, les Pyrénées-Orientales : 46 hect. à l'hectare.

Dans le premier groupe domine, en effet, la production des vins de plaines avec le cépage gros producteur par excellence « l'Aramon » qui, lorsqu'on dispose d'une irrigation naturelle et avec des tailles et une culture comme celles que préconise M. Maroger, peut atteindre et dépasser la production de 200 hect. à l'hectare, d'un vin naturellement alors plus qu'ordinaire et de faible conservation qui, en année normale, ne dépasse guère 8°, quand il n'est pas à la fois également mal pourvu en alcool, en acidité et en extrait sec.

Il en est encore de même dans l'arrondissement d'Arles, où les plaines de la Crau et de la Camargue reproduisent, même en les exagérant, les conditions

générales du Bas-Languedoc. Mais dans le reste des Bouches-du-Rhône et le Var, la production dominante est toujours une production de coteaux avec des cépages plus variés et plus fins donnant des vins plus corsés et qui devraient être toujours de meilleure garde si, dans cette région de culture moins uniforme, les petits producteurs avaient eu en majorité une expérience œnologique et des moyens de vinification suffisants. Malheureusement, leurs vins étaient trop souvent mal faits, conservés dans des fûtailles en mauvais état et c'est précisément la raison pour laquelle les coopératives ont eu dans ces régions un si rapide et si éclatant succès.

Un Paradoxe cultural en Provence. — Mais les Coopératives nous paraissent aussi trop uniformément construites et constituées, sur le type des premières ou des plus vastes, instituées d'abord dans l'Hérault comme celles de Maraussan et de Marsillargues. Les installations créées en Provence ont trop tendu, elles aussi, à exagérer l'uniformité du type produit pour stimuler un mouvement qui n'avait déjà guère besoin d'être encouragé, celui d'imiter l'Hérault et le Gard dans la plantation de l'Aramon en plaine pour arriver au maximum de rendement. Nous assistons en effet dans toute la région provençale et particulièrement dans les environs d'Aix, notre résidence, au développement d'un *véritable paradoxe cultural.* Toute cette contrée, à partir de la chaîne des Alpilles, puis de la Trévaresse, de Sainte-Victoire et de la Sainte-Baume, est essentiellement une région de coteaux calcaires jadis entièrement couverts de vignes et, depuis le Phylloxéra, demeurés en grande partie dépouillés de cette culture. Mais aujourd'hui, on y constate partout cette anomalie que, grâce à la création de canaux d'irrigation, comme celui du Verdon qui a transformé une partie de l'arrondissement d'Aix, on s'y évertue maintenant à créer des prairies sur les pentes modérées des coteaux, là où la vigne était autrefois la culture exclusive et donnait ses meilleurs produits. Par contre, on y voit descendre les vignes dans la plaine, recherchant les terrains bas, profonds et même humides, pour arriver à obtenir des rendements analogues à ceux des grands vignobles de l'Hérault. Mais aussi déjà, dans toute cette région, nous commençons à entendre appliquer aux vins produits, ce vocable fâcheux « Vins de Coopératives », qui signifie un type ordinaire, uniforme, obtenu par une vinification également monotone où l'acide sulfureux joue un rôle utile, mais exagéré, n'aboutissant en somme qu'à donner des produits moyens, sans distinction suffisante pour être vendables dans de meilleures conditions que ceux du Bas-Languedoc. Mais, comme ils y reviennent généralement bien plus cher avec une production moyenne fort inférieure, dès que les prix de vente de l'hectolitre baissent au-dessous de 60 francs actuels, les propriétaires n'arrivent plus à couvrir leurs frais de culture. Et s'ils s'évertuent dans ces conditions comme leurs voisins du Languedoc à faire surtout de la quantité pour diminuer leur prix de revient, c'est la *course à l'abîme* par une surproduction fatale et inéluctable.

Le seul remède possible à cette conséquence d'une monoculture sans frein est d'y apporter le sage tempérament que nos voisins d'Italie appliquent toujours pour les vignobles de plaine et que nos cultivateurs du Var et des Alpes-

Maritimes, voire ceux du Dauphiné et de la Savoie pour leurs *hautains*, connaissaient aussi bien. C'est de n'y cultiver la vigne qu'à larges espacements avec cultures intercalaires de légumes, céréales ou tubercules, telle qu'on la retrouve encore dans maints tènements des environs d'Hyères, Toulon et Nice. C'était la sagesse même née d'une expérience séculaire dont on a eu tort d'oublier les enseignements.

III

Progrès possibles dans l'orientation de la viticulture et des Caves coopératives. — Dans toute la Provence vinicole, l'essentiel nous paraît de maintenir d'abord, puis de fortifier et développer au maximum les réputations anciennes déjà menacées, comme celles des excellents vins rouges et rosés de Pierrefeu, Cuers et environs ou des vins de Montfort, Saint-Tropez, Hyères et qui étaient produits jusqu'alors par les Cinsaut, Carignan, Grenache et autres plants fins, en blanc surtout, par la Clairette. Tous devraient prendre place sinon parmi les grands vins, du moins parmi ceux, peut-être aujourd'hui les plus recherchés et les plus avantageux, qu'on appelle les « grands ordinaires » ou parmi les vins de coupage analogues à ceux du Roussillon.

C'est bien en effet dans cette voie que le Var aurait pu, semble-t-il, acquérir plus d'originalité. N'y voit-on pas encore en bonne place la production de vins très recherchés du commerce pour leur violente coloration, ceux du vieux et médiocre producteur américain le *Jacquez*, qui serait aujourd'hui facilement et avantageusement remplaçable par nombre des nouveaux hybrides des collections Seibel ou Couderc.

D'autre part, c'est bien dans l'imitation des Roussillons que, sur certains points de la région des Maures, en terrain schisteux, sont nés des crus qui gagnent en réputation, comme par exemple l'important vignoble créé avec le Grenache par une Société lyonnaise, à la Croix-de-Cavalaire, et dont nous venons de voir les bons vins vendus au détail sur la côtée, de 3 francs à 3 fr. 50 le litre. Il semble donc bien que, de l'exemple italien, un point au moins soit applicable aux coopératives provençales comme il est déjà appliqué en fait par les Coopératives du Roussillon, dont le succès n'a été ni moins rapide ni moins brillant que celles du Var.

La plupart produisent deux types de vins, rouges et blancs ; à côté des vins de plaine de grosse consommation, elles ont conservé toujours sagement, et même développé et perfectionné la production des beaux vins de coupage, riches en couleur et en degré, qui ont fait la réputation et l'originalité du Roussillon.

Semblable résultat aurait dû être poursuivi en Provence, de même qu'il l'a été dans les Coopératives italiennes qui ont réussi.

Exemples profitables de la Coopération italienne. — En effet, celles de la région de Stradella, par exemple, sont installées sur un plan assez différent de celui de nos Coopératives méridionales. Construites généralement sur le flanc d'un coteau, elles présentent, comme celle de Montubeccaria, des étages successifs partant de la partie supérieure où arrivent les vendanges ; l'étage supérieur est consacré à leur manipulation, le suivant aux caves de fermentation ;

celui au-dessous, à la conservation des vins de l'année. Au rez-de-chaussée subsistent les installations de garde et de manipulations avec des foudres de réserve pour la conservation des vins qui ne se vendent pas la première année. La plupart de ces Coopératives ont en sous-sol des caves creusées dans le terrain pour la garde des vins fins en fûts et en bouteilles, voire des mousseux quand elles en préparent (comme celle de Casteggio). Concurremment au vin de type courant ou constant qu'elles s'évertuent à créer avec les produits ordinaires (l'une d'elle a pour cela 2 cuves en ciment de 2.500 hectolitres pour les mélanges), nous trouvons quelques spécialités de vins plus fins tels que les Barbera ou Croattina et le Casteggio Spumante rouge. Ils représentent sans doute une proportion relativement faible de la production totale (1 à environ), mais au point de vue de la valeur un quantum bien plus important, lequel constitue comme un *volant de régulation* préservateur contre les conséquences de l'encombrement du marché des ordinaires et susceptible d'aider les vignerons coopérateurs à mieux supporter les crises de mévente et de surproduction.

Il semble que cela pourrait exister de même dans le Var et l'arrondissement d'Aix.

Nous y voyions aux dernières vendanges, non sans peine, jeter pêle-mêle à l'égrappoir, en même temps que les « Aramon » pansus et les Bobals monstrueux, de beaux raisins susceptibles de produire beaucoup mieux, comme le « *Cinsaut* », la « *Clairette* » et le *Picardan*, écrasés pour la production du même vin rouge ordinaire. Sans doute pense-t-on que ces derniers pouvaient apporter au mélange quelque élément de finesse, mais avec une différence de valeur vraiment si faible que l'opération paraissait bien peu logique, tandis que, réservés à des productions spéciales, ces raisins de choix auraient donné un produit plus intéressant et plus avantageux.

Rôle des Fédérations de Coopératives. — C'est ici qu'une autre leçon de l'expérience lombarde semble applicable à nos coopératives. Elles ont bien institué deux fédérations, celles de Carnoules et de Marseille, qui jouent un rôle administratif utile, mais à peu près borné en fait à la surveillance des fraudes et au contrôle des cours et du marché. Elles ne constituent pas des organes autonomes avec une pleine entité juridique et des ressources propres leur permettant de jouer elles-mêmes un rôle dans la vinification et la vente des produits.

La Fédération de Stradella et celle de Modène sont loin d'avoir un rôle aussi borné. Celle de Stradella en particulier est une véritable *Vinerie* industrielle qui groupe certaines catégories de produits spéciaux des coopératives particulières. Celles-ci se bornent à assurer avec son aide la vente des vins ordinaires, mais la Fédération recueille les autres, les élève et les soigne, s'en réserve la vente et transforme même certains produits pour ne les livrer qu'au moment précis où ils atteignent les qualités ou la forme définitive sous laquelle ils sont connus. Tels ses vins spéciaux, le *Buattofocq* et l'original *Sangue di Giuda* (Sang de Juda), sorte d'Asti mousseux rouge très original. Ses ressources, son organisation particulière, la direction d'un œnologue éprouvé et son organisation commerciale avec représentants et magasins dans les grandes villes, lui permettent d'écouler directement ses produits à la clientèle.

Il y a là une séparation des rôles qui rend cette Fédération particulièrement utile et qui complète heureusement l'action propre des Coopératives, particulièrement en ce qui concerne la préparation et l'écoulement des vins de qualité.

Ainsi entendue, la Fédération permet d'assurer aux Coopératives particulières des directions qui leur font parfois un peu défaut. Le personnel des cavistes de nos moyennes coopératives est recruté parmi de braves gens qui ont sans doute l'expérience de la confection des vins communs du type de l'Hérault, mais qui n'ont trop que cette expérience et qui sont loin d'avoir la culture scientifique, la compétence variée, l'expérience du laboratoire, l'instinct de recherches que l'on trouve aujourd'hui parmi les *enotechnici* italiens, véritables ingénieurs œnologues formés par quatre écoles spéciales équivalentes à notre Ecole de Montpellier et plus aptes à diriger des préparations variées et à orienter au besoin les établissements qui les emploient dans des voies nouvelles.

Les voies nouvelles de la production vinicole. — Or, il apparaît bien aujourd'hui qu'il y a nécessité de tenter celles-ci selon les régions pour arriver à assurer l'écoulement des grosses productions menaçantes.

Il semble que des localités pourvues d'un renom universel comme Lunel, jadis fameux par ses Muscats, Aix et Hyères, ou Nice aujourd'hui, pourraient et devraient être le siège de Fédérations bien outillées qui s'évertueraient à tirer des produits locaux les qualités maxima et à dégager toutes les possibilités latentes de la production actuelle. Ces grands noms ne devraient pas être gaspillés par l'institution, comme aujourd'hui dans les hameaux d'Aix, de très petites coopératives de 2 à 3.000 hectolitres, reproduisant en plus petit le type de leurs grandes voisines sans avoir pour objectif une plus grande originalité de produit ni la possibilité d'entretenir un seul véritable spécialiste.

Il semble que c'est dans une grande coopérative centrale que devraient être réunis, élevés et soignés les éléments les plus fins des terroirs adhérant à la Fédération. Tels ces « Cinsaut » et ces « Clairettes » que nous voyions mêlés aux vendanges des Coopératives particulières qui auraient peut-être eu intérêt à diriger ces produits que chacune ne récolte pas à suffisance sur le chef-lieu où ils seraient réunis pour l'établissement de types spéciaux, par exemple les excellents vins blancs doux ou mousseux du type de la Clairette de Die. Le développement que nous avons pu observer en Italie, notamment à la *Svic* de Casteggio (1), de la préparation des vins mousseux en vase de grande capacité par les procédés français Charmat ou Chaussepied, est évidemment aussi bien applicable aux vins de Provence.

D'autre part, il n'est guère douteux qu'à Aix, par exemple, centre important et justement réputé de l'industrie des pâtes, fruits confits et confitures, des essais devraient être tentés pour l'utilisation du jus de raisin par les diverses préparations que préconisait récemment M. Vincens dans ses remarquables essais de produits viticoles nouveaux susceptibles d'un large écoulement aux Etats-

(1) Société viticole italienne de Casteggio, fondée en 1905 actuellement sous la direction de M. Sutter, avec le concours de l'œnologue Mazzei, collaborateur de cette Revue.

Unis. De même ailleurs, surtout dans les Coopératives de l'Hérault, pour le développement de la concentration des moûts, déjà installée en Italie avec les procédés de concentration par la réfrigération inventés par l'ingénieur E. Monti, de Turin. Enfin, la préparation que nous avons déjà étudiée ici sur l'expérience très heureuse de notre ami H. Challand, de Nuits-Saint-Georges, de ces jus de raisin purs ou *vins sans alcool* qui devraient prendre dans la consommation non seulement française, mais surtout étrangère et même musulmane, une extension qui tarde beaucoup, peut-être parce que ces produits sont encore trop coûteux et pas assez connus.

La Coopération peut-elle servir, avec l'aide de l'Etat et des grandes Associations viticoles, celle de nos laboratoires et des professeurs spéciaux et l'appui des Offices agricoles, à mettre en pratique et à lancer enfin ces nouvelles préparations pour arriver à varier les produits de la vigne et à leur créer de nouveaux emplois et débouchés ? C'est la question qui semble maintenant surgir en face des difficultés de l'heure.

Conclusions. — Selon nous, la Coopération viticole ne doit pas servir uniquement à créer et propager un type de vin moyen et uniforme dans le genre du fameux « Vin de l'Intendance » que connut la guerre, mais au contraire, à développer et stimuler l'originalité de chaque pays viticole pour en exalter toutes les possibilités. Mais la coopération le peut-elle ? Deux objections lui sont opposées.

L'une, qu'elle tiendrait du suffrage universel la difficulté de distinguer et choisir les véritables compétences pour la direction de chaque Société et surtout de la soutenir longtemps pour lui assurer le temps et la tranquillité nécessaires au succès. Mais la plupart de nos Caves coopératives actuelles n'ont-elles pas la même direction depuis leur origine ?

L'autre est la difficulté de provoquer par des collectivités les efforts d'initiative et de progrès qui jusqu'ici ne furent le fait que d'intérêts particuliers et surtout d'individus particulièrement doués. Voilà les deux problèmes qui surgissent devant elle et que l'expérience doit résoudre.

Pourquoi en désespérer, alors qu'on a triomphé dans le mouvement coopératif agricole français de tant de doutes et de difficultés de la première heure ? La formule heureuse qui a prévalu, celle d'un appui financier donné par l'Etat et quelque peu les départements et les communes, aux initiatives individuelles groupées par localités et régions, ne saurait-elle encore aujourd'hui faire ses preuves ? Rien ne permet d'en douter, étant donné que l'Etat dispose aujourd'hui d'un personnel de professeurs et de chimistes œnologues dont l'expérience et la valeur ne le cèdent en rien à ceux de l'étranger. C'est donc dans cet esprit et avec cette conviction optimistes que nous croyons pouvoir conclure cette étude en incitant les intéressés à chercher dans la Coopération vinicole française les moyens d'exécution d'un programme d'action plus varié pour ouvrir à la production viticole mieux orientée de nouveaux débouchés que l'organisation commerciale actuelle ne paraît pas suffire à lui créer.

ADRIEN BERGET.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juillet 1925 (H. A.). — Situation vinicole méridionale (Aristide Cairel). — La crise vinicole (E.-F. Gentil). — La proposition de loi Capus concernant les appellations d'origine.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juillet 1925. — Un redressement heureux de la situation viticole est en train de se produire : les Pouvoirs publics semblent s'attacher à obtenir des conditions meilleures pour notre marché intérieur aussi bien que pour l'écoulement de nos vins à l'étranger. Pourtant, nous ne marquerons d'une pierre blanche l'année 1925 que si les réalisations suivent de près les promesses prodiguées. On a pu lire, dans les premières pages de ce numéro, les *apaisements* donnés aux porte-paroles des viticulteurs. Il faudra que ce vaste programme soit réalisé, pratiquement, et qu'il ne reste pas écrit seulement pour « faire attendre » les viticulteurs, qui sont pressés.

Entre temps, les événements, qui marchent parfois plus vite que ceux qui devraient les diriger, ont contribué, tout innocemment, à l'amélioration de l' « ambiance ». Mildiou par-ci, Oïdium et vers par-là, ont jeté l'alarme au camp des acheteurs. Si, par extraordinaire, 1925 n'était plus qu'une année moyenne ou réduite, il faudrait courir aux achats et ce serait la hausse d'affolement. Déjà les cours des vins de distillerie, des vendanges achetées sur souches ont subi des accroissements très sensibles. Le temps, qui reste le grand maître, même lorsqu'il n'est que le temps « météorologique », a fait donner un coup de pouce sensible au baromètre des prix. Nouvelles alarmistes, souvent exagérées, Sirocco du 10 août en Algérie, vers de troisième génération dans les régions méridionales, sécheresse intense dans le Sud et le Sud-Est, maladies cryptogamiques dans le Centre, vers, encore, dans la Champagne et l'Alsace, tels sont les facteurs qui manœuvrent, actuellement, le marché des vins, particulièrement nerveux et impressionnable à cette époque de l'année.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie).

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1924	1923	1924	1923	1924	1923
1. Octobre.....	7.299.517	7.337.403	4.320.132	4.238.411	13.048.353	11.539.455
2. Novembre...	4.758.044	5.270.830	4.181.393	3.966.887	13.368.569	12.431.831
3. Décembre...	4.046.933	4.435.394	3.792.925	3.354.148	13.165.018	12.700.347
	1925	1924	1925	1924	1925	1924
4. Janvier.....	4.499.489	4.453.433	4.262.931	4.261.102	13.122.112	12.578.804
5. Février.....	4.118.457	4.941.255	3.873.327	3.968.277	13.060.321	12.855.358
6. Mars	3.909.025	5.024.818	3 648.345	3.960.546	12.932.471	12.568.855
7. Avril	4.222.949	4.249.042	4.244.994	4.197.569	12.959.191	13.057.577
8. Mai.....	3.999.447	3.577.481	4.123.887	4.005.777	12.322.682	12 895.506
9. Juin.....	4.396.113	3.601.812	4.381.712	4.086.293	12.104.152	12.436.187
10. Juillet.....	4.592.057	3.668.024	4.402 088	4.310.973	12.051.507	12.067.761
Totaux	45.842.031	46.559.492	41.241.734	40.349.983	12.051.507	12.067.761

Les nouvelles « officielles » du marché sont des plus réjouissantes pour les producteurs : consommation de 4.400.000 hectolitres de vins en juillet, chiffre sans doute jamais atteint encore ! Sorties avoisinant 4.600.000 hectolitres, un record, celui-là aussi ! Stocks commerciaux en diminution, et plus bas qu'on ne les a vus depuis deux ans au moins ! Tout cela indique la nécessité, pour

le commerce, d'acheter encore, en août, de grosses quantités. Les nouvelles parvenues depuis le début du mois, des places de grosse production, confirment les prévisions que l'on a pu faire à la lecture de l'*Officiel* du 14 août.

Encore deux mois avant que l'exercice ne soit clos. A 4.000.000 d'hectolitres de sorties et de consommation pour chacun, les totaux obtenus seraient de 54 millions d'hectolitres retirés des chais des récoltants et 50 millions environ de consommation taxée ! La consommation en franchise prise dans sa moyenne très probable de 20 millions d'hectolitres fera que les stocks, après une série de grosses récoltes, seront « supportables ». Ils seraient seulement normaux si notre exportation était ce qu'elle devrait être et si nos viticulteurs s'occupaient eux-mêmes de désencombrer le marché, lorsque la nature seconde trop bien leurs généreux efforts.

H. A.

Situation vinicole méridionale. *Les prix des vins sur souches.* — Les viticulteurs ne sont guère vendeurs dans les prix de 6 francs le degré, ce prix est offert avec insistance par « le commerce », lequel craint de payer dans les 6 fr. 50 à 7 francs d'ici un mois : le « vigneron » n'est guère enclin à vendre une marchandise qu'il n'a pas en cave ; force est donc au commerce d'attendre. Néanmoins, signalons les ventes de :

Cave Mignard à Coursan : 5.000 hectos, 8° garantis, 50 francs.

Cave Ricardelle : 4.000 hectos, 9° garantis, 51 fr. 75.

Cave Le Rivage : 4.000 hectos, 8° garantis, 50 francs.

Que dire des cours des vins vieux de 1924 ?

Les Bourses vinicoles des marchés de Narbonne et Béziers dénotent une accentuation marquée vers la hausse, nous sommes franchement aux prix de 6 francs à 6 fr. 25 le degré en bons vins, les vins imparfaits obtiennent 5 fr. 50 à 5 fr. 60 le degré. La hausse se maintiendra-t-elle ? Attendons le 5 ou 10 septembre pour juger ce que sera, ou mieux dire, comment s'effectuera la liquidation de l'exercice de 1924-1925. Souhaitons qu'aucun à-coup ne survienne, dans l'intérêt de la propriété et du commerce.

ARISTIDE CAIREL.

La crise vinicole

« Il ne s'agit pas seulement d'obtenir des vins de qualité
Il faut aussi et surtout pouvoir et savoir les conserver. »

Depuis un certain temps les récoltants, commerçants et spécialistes de tous ordres écrivent beaucoup et se posent de nombreuses questions sur le sujet d'actualité : l'abondance du vin conséquence de récoltes magnifiques : on envisage même, dans ces écrits, les surproductions futures.

Certes, les avis se trouvent assez partagés.

En premier lieu, on demande avec juste raison des débouchés à l'étranger. Certains désirent presque une limitation de production générale, voire même à l'hectare. D'autres sont partisans de la répression et de l'interdiction sur le marché des vins anormaux. Quelques-uns préconisent l'emploi d'une partie des jus de raisins à la fabrication de sirops et concentrés de différentes formes alimentaires ou la distillation obligatoire d'une partie de la récolte. Enfin, des œnologues compétents conseillent surtout d'apporter les plus grands soins à la vinification afin d'obtenir des produits supérieurs tentant davantage l'étranger.

Je ne m'arrêterai qu'à ces derniers. Je suis persuadé que le meilleur moyen de combattre la crise vinicole est de les mettre en pratique, jusqu'à la consommation, non seulement sur les crus renommés, mais aussi et surtout pour les vins de qualité ordinaire, puisqu'ils sont destinés au grand public.

J'ai déjà eu l'occasion de dire ou d'écrire que c'étaient toujours les vins les plus précieux qui avaient tendance à se déprécier le plus rapidement. Il n'est pas contestable, en effet, que les agents de transformation vivant autour du vin s'attaquent toujours de préférence aux produits les plus liquoreux, et le plus riches en réserves fermentescibles.

Au contraire, les vins pauvres en alcool, produits récoltés dans les plaines à rendement exagéré, avec maturité inégale des fruits, vins conservant des qua-

lités de constituants à réaction acide, ne pourront que rester des produits moyens, mais cependant résistant à l'action de la chaleur et aux aléas de transport et de manutention.

N'est-il pas regrettable de constater tous les ans, en été, le déchet qui se produit dans les vins de bonne qualité ? Aussi le commerce est-il obligé de rechercher les vins moins bons, mais de tenue.

J'ai déjà eu l'occasion de faire connaître à mes lecteurs de la *Revue de Viticulture* les moyens de bouchage aseptique à généraliser sur les vins. Des producteurs, des particuliers détaillants et commerçants ont déjà pu en éprouver les bienfaits.

Mais c'est surtout aux producteurs, récoltants et vignerons, que je m'adresse aujourd'hui. Ce sont eux qui ont le plus d'intérêt, dans la crise actuelle, à la bonne conservation de leurs produits. Hélas ! ce sont souvent eux qui ignorent l'avantage qu'il y a à pouvoir facilement conserver, non seulement une partie de leur récolte, mais en particulier les plus riches produits, capables d'acquérir de la valeur avec l'âge. Le vigneron, de plus en plus, doit se rendre compte que le dénouement à son avantage de la crise vinicole est entre ses mains. *Beaucoup produire, bien conserver...* Le commerce y trouvera son compte en ayant toujours sous la main des stocks de première qualité, prêts à être expédiés dans le monde entier, contrairement à ce qui se passait dans ces dernières années, où, dès les soutirages de mars, les pays vignobles ne possédaient presque plus de disponible. Les gros stocks de surabondance actuelle, bien traités par le récoltant, gagneront de valeur d'année en année, pour son plus grand profit d'abord et celui des expéditeurs négociants ensuite.

Actuellement, avec l'évolution et la transformation qui s'opèrent dans le commerce des vins, les plus grandes caves deviennent insuffisantes chez le moyen et le gros négociant qui a à alimenter, soit sa clientèle de détaillants, soit celle de ses nombreuses succursales de détail.

Que le vigneron se souvienne que nos ancêtres, même très proches, avaient l'habitude de conserver religieusement de bonnes bouteilles derrière les fagots, ou même dans un tas de sable. Ils ne les sortaient que dans les grandes occasions. Là est l'origine de la renommée mondiale de nos crus. Nos pères ne possédaient cependant pas les puissants moyens de conservation de nos jours. Non seulement les progrès de la tonnellerie ont de plus en plus généralisé l'usage des grands logements (foudres et cuves en bois), mais l'industrie du ciment armé met en service de grosses bouteilles verrées. Le jour où le récoltant aura bien compris qu'il n'a plus qu'un bouchage et un entretien pratiques à y annexer, ce sera une grande source de revenus pour lui.

Le commerce en profitera aussi : il sera toujours assuré de trouver à la propriété de grosses masses de vin de « derrière les fagots » permettant aussi bien la vente en fûts qu'en bouteilles (vente très généralisée), et de beaux lots propres et bien traités pour l'exportation.

Il me serait possible de prouver à mes lecteurs que les viticulteurs du Cap (Afrique du Sud) n'ont pas hésité à adopter ce système de bonne conservation, mais comme ces références sont un peu hors de portée, je préfère, à titre documentaire, citer beaucoup plus près et entre autres une maison bien connue parmi les plus averties, les Entrepôts Morel Frères et Lefort, 5, rue de l'Yonne, Magasins Généraux à Charenton (Seine), qui, ayant muni ou aménagé tout leur matériel de cuves et de foudres, obtiennent dans une année où les plaintes de mauvaise conservation sont nombreuses, des résultats inespérés, et tout à fait probants. Si je me permets de citer cet établissement, c'est à titre de première installation générale, opérée sur cuves ciment verrées, cuves bois et foudres, ainsi que la diffusion des bondes et fossets aseptiques de stérilisation, dans leur clientèle de détail.

Je pourrais citer d'autres établissements modernes en aménagement, mais je préfère ne pas abuser de la bonne hospitalité des colonnes de la *Revue de Viticulture*. Mes lecteurs, récoltants, peuvent se documenter.

Dans un prochain article, je me réserve de traiter des questions de création ou de modernisation de matériel spécial du transport des vins par terre et par eau, moins intéressant également le transport des jus de raisins en moût, pour

l'exportation surtout. Les moyens que je préconiserai sont appelés à servir aussi bien le récoltant que le négociant et le consommateur, et viendront appuyer ma thèse, développée ci-dessus : « Pouvoir et savoir conserver le vin. »

Il ne me paraît pas exagéré de dire que des moyens rationnels, bien employés pour la bonne conservation des vins bien faits, ne pourront que ramener progressivement la généralité des vignobles sur les coteaux et faire rendre par la vigne, à l'agriculture, des endroits plus propices à l'exploitation d'autres plantes utiles. Les plaines et les basses vallées humides reviendraient ainsi à leur destination naturelle. — E.-F. Gentil, *Ingénieur civil.*

La proposition de loi Capus concernant les appellations d'origine

Proposition de loi, déposée le 11 juillet, tendant à compléter la loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine (renvoyée à la Commission d'Agriculture), présentée par M. Capus et plus de trois cents députés.

Exposé des motifs

Messieurs, la loi du 6 mai 1919 a pour but de défendre contre la concurrence déloyale les produits qui ont droit à des appellations d'origine.

La première condition à réaliser pour assurer cette défense consiste dans la définition des produits à protéger. Aucune répression des abus commis ne peut, en effet, être envisagée si l'on n'a pas précisé, en premier lieu, dans quels cas il y a abus.

La définition dont la nécessité nous apparaît comporte, tout d'abord, la délimitation des régions productrices, grâce à laquelle il est possible de réserver le légitime monopole d'une appellation aux seuls produits qui l'ont rendue célèbre.

Mais si cette délimitation met, à elle seule, un frein à la concurrence déloyale qui consiste à appliquer les appellations d'origine à des produits étrangers aux régions auxquelles ces appellations correspondent, elle laisse subsister une trop grande incertitude quant à la portée exacte des appellations employées. Un grave danger menacerait, sans aucun doute, une partie de notre production agricole et, notamment, nos vignobles réputés, si aucune distinction ne devait être faite entre les produits d'une même région au point de vue du droit à l'appellation régionale. Une appellation d'origine ne doit pouvoir être légitimement appliquée qu'aux produits obtenus conformément aux usages locaux, loyaux et constants à la coïncidence desquels est due sa réputation.

Ce qui fait le caractère d'un vin, c'est d'abord un facteur biologique, l'encépagement, c'est-à-dire le cépage ou l'ensemble des cépages au moyen desquels il a été obtenu ; ce sont ensuite des facteurs physiques qui influent sur le précédent : la nature du sol, l'exposition, le climat.

Qu'un de ces facteurs vienne à manquer, les caractères d'un vin sont modifiés. « Plantez dans un premier cru de la Gironde, à Château-Margaux, disait, il y a plus d'un demi-siècle, un de nos plus grands viticulteurs, Jules Guyot, un cépage commun, vous n'aurez pas du Château-Margaux. »

Quand la loi du 6 mai 1919 a voulu protéger des appellations d'origine, ce sont les vins fins qui ont fait la célébrité de ces appellations qu'elle a voulu sauvegarder ; leurs producteurs méritaient cette protection, car ils se sont livrés à des efforts, à des dépenses, que l'obtention de vins ordinaires n'eût pas exigés.

Permettre par la loi de donner l'appellation célèbre à des vins ordinaires qui n'ont pas contribué à cette célébrité et qui, au contraire, la discréditeraient, c'est déposséder les créateurs de la marque d'un droit acquis ; c'est dévaloriser leurs produits et leurs terrains, et c'est, en même temps, exposer à une tromperie l'acheteur qui, sous le nom de l'appellation renommée, s'attend à trouver le vin spécial qu'elle désignait jusqu'à ce jour.

Or, il résulte d'importantes décisions de justice (Cour de Bordeaux, 26 février 1923 ; Cour de Paris, 16 février 1923, Cour de Cassation, 6 juillet 1923) que les tribunaux ne trouvent pas dans les dispositions de la loi du 6 mai 1919 les éléments des définitions visant les modes de production, dont nous venons de démontrer la nécessité. Les Cours d'appel dont nous venons de mentionner les

arrêts ont considéré, en effet, que pour le droit aux appellations d'origine « le fait géographique seul importe », et le tribunal de Chalon-sur-Saône a déduit du principe ainsi posé la conséquence logique, en déclarant que « le législateur n'ayant pas fait état, pour les appellations, de la composition du sol ni du cépage, les vins récoltés sur le territoire de l'ancienne province de Bourgogne ont tous droit à l'appellation Bourgogne (Tribunal de Chalon-sur-Saône, 9 novembre 1923).

Il importe cependant qu'aucun doute ne subsiste sur l'étendue de la mission qui incombe aux tribunaux. Pour obtenir ce résultat, il suffira, croyons-nous, d'introduire dans la loi du 6 mai 1919, sans rien changer aux dispositions en vertu desquelles les délimitations sont actuellement effectuées, un texte spécifiant qu'une appellation d'origine n'est applicable qu'à ceux d'entre les produits de la région, commune ou partie de commune considérée, qui ont été obtenus conformément aux usages locaux, loyaux et constants à l'observation desquels est attaché le droit à cette appellation.

Si la loi n'était pas promptement corrigée, nos grandes régions viticoles seraient menacées d'une déchéance rapide et il en résulterait une ruine économique.

On comprendra aisément que les appellations viticoles que nous voulons protéger par cette modification de la loi sont celles qui doivent leurs caractères particuliers et leur renommée à l'encépagement : il ne s'agit nullement d'imposer à toutes les régions viticoles la détermination de certains cépages.

Par les mots « aire de production », nous avons voulu désigner l'ensemble des terrains qui, par leur composition agronomique et leur exposition, ont contribué à créer la marque. Dans toute région vignoble délimitée, il y a toujours des terrains et des expositions différents ; une partie seulement de la région comprend les terrains propres à une production supérieure ; ici ce sont les terrains graveleux ou calcaires, à l'exception des terrains humifères. Dans une autre région, ce sont les sols en côtes, à l'exception des sols d'alluvions bas et humides, etc.

On conçoit facilement que si, dans des régions délimitées, des vignobles étaient installés dans des sols médiocres, ils ne pourraient fournir que des produits inférieurs, qui discréditeraient l'appellation.

Nous vous proposons, par la loi dont la teneur suit, d'intercaler un texte ainsi établi entre les alinéas 1 et 2 de l'article premier de la loi du 6 mai 1919. Cette adjonction ne peut avoir pour effet, ainsi que cela ressort des explications qui précèdent, que de faciliter la définition des produits ayant droit aux appellations d'origine, sans pouvoir réagir, en aucune façon, sur la délimitation des régions dont ces produits sont originaires.

Ajoutons que le deuxième alinéa de l'article premier de la loi du 6 mai 1919 reçoit dans notre projet une modification de pure forme, nécessitée par son déplacement dans le corps de l'article.

Proposition de loi

Article unique. — Intercaler entre le premier et le second alinéa de l'article premier de la loi du 6 mai 1919 la disposition nouvelle, indiquée dans le texte ci-après en caractères italiques :

« Article premier. — Toute personne qui prétendra qu'une appellation d'origine est appliquée à son préjudice, direct ou indirect, et contre son droit, à un produit naturel ou fabriqué, et contrairement à l'origine de ce produit ou des usages locaux, loyaux et constants, aura une action en justice pour faire interdire l'usage de cette appellation.

« *L'appellation d'origine, d'une commune ou d'une région, ne peut être appliquée qu'aux produits obtenus dans la région ou commune d'origine, conformément aux usages locaux, loyaux et constants.*

« *Pour les vins, l'aire de production et l'encépagement conditionnent principalement leur appellation d'origine.*

« L'action prévue au premier alinéa de cet article appartiendra aux syndicats et associations régulièrement constitués depuis six mois au moins, quant aux droits qu'ils ont pour objet de défendre. »

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 325 fr. et au-dessus ; 2e choix, 310 à 320 fr. ; 3e choix, 300 à 310 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 370 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 235 à 255 fr. ; vin blanc de 300 à 350 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 200 à 220 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue récolte 1924, de 180 à 200 francs la pièce ; de Blois, de 160 à 180 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 150 à 180 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 100 à 150 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 75 à 100 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 48 à 55 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1923 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 135 à 205 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1923 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1923, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924, 1er choix, de 300 à 310 francs, 2e choix, 230 à 240 francs. Gros plant 1924, de 100 à 120 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1924 toutes qualités réunies, de 5 fr. » à 6 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 5 fr. 75 à 6 fr. 25 le degré. Vins rouges de 5 fr. » à 6 fr. 25.

Midi. — *Nîmes (17 août 1925).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 8 à 11°, de 50 à 62 fr. l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de 6 fr. » à 6 fr. 25 le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 550 à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 300 fr. à 310 fr.

Montpellier (18 août). — Vins rouges 1924, de 9° à 11°, de 56 à 65 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 12°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 6 fr. 25 à 6 fr. 75 le degré. Vins blancs, de 6 fr. 75 à 7 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de » à » francs ; marc à 86°, de » à » fr. le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de » à » francs l'hectolitre. Crème de tartre, 480 fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr. 70 à 2 fr. » le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 35 le degré.

Béziers (21 août). — Vins rouges 1924 sont traités de 9 à 11°, de 60 à 70 francs ; de 10°, de » à » fr. ; de 11°, de » à » fr. ; vins rosés, de » fr. à » fr. le degré. Vins blancs ordinaires, de » fr. » à » francs le degré. Picpoul, de 7 fr. » à 7 fr. 50 le degré. Trois-six de vin, 86°, de 560 à 570 francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de 375 à » francs ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, 325 fr. à 330 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas (15 août). — Vins rouges de 8 à 9°, de 52 à 57 fr. ; de 10 à 11°, de 58 à 65 fr. l'hectolitre. Vins rosés, de 6 fr. 50 à » fr. le degré. Picpoul, de 7 fr. » à » fr. » le degré. Clairette, 7 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, 510 fr. à 520 fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, 305 francs. Trois-six de marc 86°, 506 francs. Eau-de-vie de marc 52°, » fr. à 305 fr. l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 23 août 1925.

Récolte 1924, de 10 à 13°, de 65 à 80 francs l'hectolitre pour des retiraisons immédiates et avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (15 août). — Récolte 1924, de 9 à 12°, de 54 à 67 francs l'hectolitre. Alcools. Eau-de-vie de marc, » fr. Alcools de vin 86°, » à » francs.

Perpignan (15 août). — Vins : Récolte 1924 : de 8 à 10°, de 50 à 54 francs ; de 10 à 12°, de 54 à 62 francs l'hectolitre. Pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots de 15 à 16°, de » à » francs. Trois-six de vin à » fr. » l'hectolitre.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 115 fr. 00 à 122 fr. ; orges, 106 fr. à 111 fr., escourgeons, 91 fr. 50 à 98 fr ; maïs, 109 à 112 fr. ; seigle, 94 fr. à 102 fr. 50 ; sarrasin, 93 fr. à 96 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, 98 fr. ; avoines, 91 fr. 00 à 95 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 139 fr. 63. — Buenos-Ayres, 101 fr. 26. — Chicago, 128 fr 23. — Sons, 62 fr. 50 à 69 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 50 à 70 francs ; jaune commune, 40 à 50 fr. ; Saucisse rouge, de 45 à 65 fr. ; chair blanche, du Midi, de » à » fr. ; Paris, » à » fr. ; Saint-Malo, de » à » francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 150 à 175 fr. ; paille d'avoine, de 145 à 165 fr. ; paille de seigle, 150 à 175 fr. ; luzerne, 175 à 215 fr. ; foin, 150 à 200 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 112 kgr. 108 fr. » (Marseille) ; d'arachides blancs, 88 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 70 fr. 00 ; de coprah, 86 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six Midi à 86° 350 à 370 fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 230 fr. 00 à » fr. 00.

Bétail La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 15 fr. 50. — Veaux, 6 fr. 00 à 12 fr. 50. — Moutons, 4 fr. 50 à 18 fr. — Porcs, 6 fr. 50 à 13 fr. 60.

Crème de tartre 480 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tartre brut 1 fr. 70 à 2 fr. 00 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 35 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 12-96 % de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines, sylvinite riche 20-22 % de potasse, 0 fr. 60 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 %, 1 fr. l'unité. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15/16 % d'azote de 122 à 125 francs. — Nitrate de potasse (13 % d'azote), 182 fr. à 192 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20/21), 116 à 122 fr. ; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 21 fr. 75 à 22 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), (M.) — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 80 fr. 25.

Sulfate de cuivre 98 % en sacs, de » à 216 francs les 100 kil. — **Sulfate de fer** 95 % en sacs de 100 kil., 26 fr. 50. — **Soufre sublimé** pur, 78 à 79 fr. — **Soufre trituré** 98 %, 66 fr. 00. — **Chaux**, 22 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Abricots du Midi, de 600 à 1.000 fr. — Dattes de » à » fr. les 100 kg. — Poires communes : 180 à 250 fr. — Citrons d'Italie : 8 à 30 fr. le 100. — Amandes vertes, de 400 à 600 fr. — Prunes reines-claude, de 200 à 400 fr. — Bananes : 50 à 100 fr. — Ail 250 à 500 fr. — Champignons. 200 à 1.380 fr. — Choux-fleurs : de 60 à 175 fr. le 100 — Tomates du Midi : de 60 à 110 fr. — Haricots verts de Saumur, de 80 à 300 francs. — Pois verts Paris, de 90 à 150 fr. — Aubergines du Midi, de 20 à 30 fr. — Pêches Midi, de 400 à 700 fr. — Framboises 350 à 650 fr. — Figues fraîches, de 350 à 700 francs — Raisins Midi blancs, 220 à 350 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 16 au samedi 22 août 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
		PARIS		
Dimanche.	24 »	11 »	17. 5	»
Lundi.....	23 »	10 »	16. 5	»
Mardi.....	26 »	13 »	19. 5	»
Mercredi..	23 »	16 »	19. 5	0.1
Jeudi.....	23 »	14 »	18. 5	6
Vendredi..	19 »	14 »	16. 5	5
Samedi....	21 »	14 »	17. 5	17
		STRASBOURG		
Dimanche.	23 »	13 »	19. »	»
Lundi.....	21 »	8 »	14. 5	»
Mardi.....	26 »	9 »	17. 5	»
Mercredi..	30 »	18 »	24. »	»
Jeudi.....	26 »	15 »	20. 5	»
Vendredi..	26 »	14 »	20. »	6
Samedi....	24 »	13 »	18. 5	»
		LYON		
Dimanche.	30 »	16 »	23 »	»
Lundi.....	26 »	11 »	18. 5	»
Mardi.....	30 »	14 »	22 »	»
Mercredi..	31 »	18 »	24. 5	4
Jeudi.....	26 »	16 »	21 »	11
Vendredi..	24 »	15 »	19. 5	11
Samedi....	26 »	15 »	20. 5	3
		MARIGNANE		
Dimanche.	31 »	17 »	24 »	»
Lundi.....	»	15 »	»	»
Mardi.....	31 »	17 »	24 »	»
Mercredi..	»	19 »	»	»
Jeudi.....	»	19 »	»	0.1
Vendredi..	27 »	18 »	22. 5	»
Samedi....	27 »	20 »	23. 5	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
		TOULOUSE		
....16....	38 »	17 »	27. 5	»
....17....	36 »	14 »	20 »	»
....18....	32 »	19 »	25. 5	»
....19....	27 »	14 »	20. 5	»
....20....	26 »	16 »	21 »	5
....21....	22 »	12 »	17 »	1
....22....	29 »	15 »	22 »	2
		MONTPELLIER		
....16....	» »	» »	» »	»
....17....	»	15 »	»	»
....18....	34 »	17 »	25. 5	»
....19....	28 »	20 »	24 »	2
....20....	»	18 »	»	»
....21....	27 »	15 »	21 »	3
....22....	28 »	20 »	24 »	»
		BORDEAUX		
....16....	35 »	14 »	24. 5	»
....17....	33 »	14 »	23. 5	»
....18....	»	11 »	»	»
....19....	»	15 »	»	»
....20....	»	14 »	»	1
....21....	23 »	15 »	19 »	3
....22....	26 »	14 »	20 »	8
		NANTES		
....16....	27 »	14 »	20. 5	»
....17....	25 »	14 »	19. 5	»
....18....	28 »	15 »	21. 5	»
....19....	»	14 »	»	1
....20....	24 »	13 »	18 5	2
....21....	23 »	15 »	19 »	1
....22....	22 »	13 »	17. 5	14

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^ne D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.